Mandarinen-Zimt-Schnitten

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (20 Stücke)

» 375g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 460g Zucker
» 4 Ei(er)
» 200ml Öl
» 225ml Multivitaminsaft
» 850g Mandarine(n)
» 800g Schlagsahne
» 4 Pk. Vanillinzucker
» 4 Pk. Sahnesteif
» 750g Schmand
» 11/2 TL Zimt
» Zitronenmelisse
» 12 Blatt Gelatine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Boden zubereiten:

- Ofen auf 175°C vorheizen
- Mehl und Backpulver mischen, sieben
- mit 400g Zucker vermischen
- Eier, Öl und Saft verquirlen
- Mischung zum Mehl dazugeben
- mit dem Mixgerät glatt rühren
- Blech fetten
- Teig gleichmnäßig auf dem Blech verteilen
- Teig 20-25 min backen
- Boden auskühlen lassen

Belag zubereiten:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen
- zur Sahne Vanillinzucker und Sahnesteif zugeben
- Sahne steif schlagen
- Schmand glatt rühren
- Schmand unter die Sahne heben
- Gelatine ausdrücken, bei geringer Hitze auflösen
- 2-3 Esslöffel Schmandcreme unter die Gelatine rühren
- dann erst Gelatine zur Schmandcreme geben, verrühren

Fertigstellung:

- etwas Schmandcreme auf den Boden streichen
- Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen
- restliche Schmandcreme über den Mandarinen verstreichen
- mindestens 6 Stunden kühlen
- 60g Zucker mit Zimt mischen
- Kuchen damit verzieren
- mit Zitronenmelisse dekorieren

Nährwerte: 500kcal pro Stück

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke